

CAPITULO XII

BEBIDAS HIDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

AGUA POTABLE

Artículo 982 - (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94)

"Con las denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente.

El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios.

Ambas deberán cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas siguientes:

Características físicas:

Turbiedad: máx. 3 N T U;

Color: máx. 5 escala Pt-Co;

Olor: sin olores extraños.

Características químicas:

pH: 6,5 - 8,5;

pH sat.: pH \pm 0,2.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH₄⁺) máx.: 0,20 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,05 mg/l;

Cadmio (Cd) máx.: 0,005 mg/l;

Cianuro (CN⁻) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,0 mg/l;

Cloruro (Cl⁻) máx.: 350 mg/l;

Cobre (Cu) máx.: 1,00 mg/l;

Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;

Dureza total (CaCO₃) máx.: 400 mg/l;

Fluoruro (F⁻): para los fluoruros la cantidad máxima se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior: 1, 7:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,5:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 14,7 - 17,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,3:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 17,7 - 21,4, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), Límite inferior: 0,7; límite superior: 1,2:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 21,5 - 26,2, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior: 1,0:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 26,3 - 32,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior: 0,8:

Hierro total (Fe) máx.: 0,30 mg/l;

Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;

Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;

Nitrato (NO₃⁻) máx.: 45 mg/l;

Nitrito (NO₂⁻) máx.: 0,10 mg/l;

Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;

Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;

Sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l;

Sulfatos (SO₄⁼) máx.: 400 mg/l;

Cloro activo residual (Cl) mín.: 0,2 mg/l.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

Características Microbiológicas:

Bacterias coliformes: NMP a 37° C - 48 hs. (Caldo Mc Conkey o Lauril Sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.

Escherichia coli: ausencia en 100 ml.

Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.

En la evaluación de la potabilidad del agua ubicada en reservorios de almacenamiento domiciliario deberá incluirse entre los parámetros microbiológicos a controlar el recuento de bacterias mesófilas en agar (APC - 24 hs. a 37 °C): en el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento.

En las aguas ubicadas en los reservorios domiciliarios no es obligatoria la presencia de cloro activo.

Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 ug/l;
Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;
Clordano, máx.: 0,30 ug/l;
DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;
Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;
Heptacloro + Heptacloroepóxido, máx.: 0,10 ug/l;
Lindano, máx.: 3,00 ug/l;
Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;
2,4 D, máx.: 100 ug/l;
Benceno, máx.: 10 ug/l;
Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;
Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;
1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;
1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;
Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;
2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;
Tetracloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;
1,1 Dicloroetano, máx.: 0,30 ug/l;
Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;
1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;
Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;
Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;
Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;
Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;
Paratión, máx.: 35 ug/l;
Malatión, máx.: 35 ug/l.

Los tratamientos de potabilización que sea necesario realizar deberán ser puestos en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

AGUA GASIFICADA

Artículo 983 - (Res N° 494 del 7.07.94)

"Se entiende por **agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada** a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo.

La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes.

Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21°C

Tratamientos permitidos:

A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:

1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.
4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.

Características físicas:

Turbiedad, máx.: 3 N T U;
Color máx.: 5 Escala Pt-Co;
Olor: característico.

Características químicas:

pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH_4^+) máx.: 0,20 mg/l
Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;
Arsénico (As) máx.: 0,05 mg/l;
Cadmio (Cd) máx.: 0,01 mg/l;
Cianuro (CN^-) máx.: 0,10 mg/l;
Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;
Cloro residual (Cl) máx.: 0,5 mg/l;
Cloruro (Cl^-) máx.: 350 mg/l;
Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;
Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;
Fluoruro (F^-), máx.: 2,0 mg/l;
Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l;
Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;
Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;
Nitrato (NO_3^-) máx.: 45 mg/l;
Nitrito (NO_2^-) máx.: 0,10 mg/l;
Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;
Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;
Sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l;
Sulfatos (SO_4^{2-}) máx.: 500 mg/L

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expenderse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.

Características Microbiológicas:

Bacterias coliformes: NMP a 37°C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.

Escherichia coli: ausencia en 100 ml.

Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.

Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, solo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.

Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 ug/l;
Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;
Clordano, máx.: 0,30 ug/l;
DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;
Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;
Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;
Lindano, máx.: 3,00 ug/l;
Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;
2,4 D, máx.: 100 ug/l;
Benceno, máx.: 10 ug/l;
Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;
Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;
1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;
1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;
Pentaclorofenol. máx.: 10 ug/l;
2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;
Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;
1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;
Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;
1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;
Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;

Benzopireno, máx: 0,01 ug/l;
Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;
Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;
Paratión, máx.: 35 ug/l;
Malatión, máx.: 35 ug/l.

Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código.

Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:

- 1) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.
- 2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.
- 3) Con tapas-rosca de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado.

En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

Los envases cuyo volumen sea superior a los 25 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Aquellas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo.

En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:

- a) La denominación de producto mediante las expresiones "Agua de bebida embotellada (o envasada)", "Agua potable embotellada (o envasada)", "Agua tratada embotellada (o envasada)", "Agua de Mesa embotellada (o envasada)", "Soda en botellas".
- b) Marca registrada.
- c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.
- d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como "desazufrada", "defluorurada", o similares.
- e) Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.
- f) Número de registro del producto y del establecimiento otorgados por autoridad sanitaria competente.
- g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión "Consumir preferentemente antes de ...", llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.
- h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.
- i) La indicación "Gasificada" cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados "Soda" o "Soda en botellas".

Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural.

No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.

En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.

Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:

- 1) Lugar y/o situación de la captación del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 3) Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo.

Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.

Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.

Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté

capacitado para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva".

ANEXO I DEL ARTICULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) " - CONDICIONES Y EXIGENCIAS MINIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:

Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.

Definiciones:

Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.

Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

Requisitos para los Establecimientos:

El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios deben ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza.

El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas.

Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación.

Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza.

Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.

La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra-puertas automático y preferiblemente ser presurizada.

Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases.

La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios.

Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.

Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento.

Las puertas de los baños deben tener cierra-puertas.

El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.

Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado.

Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.

Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio.

Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.

Requisitos de Higiene:

Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado.

Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anormalidad.

El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones.

Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza.

Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60°C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína.

Los envases llenos deben ser inspeccionados.

El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.

Controles:

Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote.

Artículo 984

Queda expresamente prohibido expender con la denominación de polvos o granulados para agua carbónica o similares, las mezclas de distintos componentes que al disolverse en el agua liberen gas carbónico.

AGUAS MINERALES

Artículo 985 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94):

1) "Definición: Se entiende por Agua mineral natural un agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de surgencias naturales o producidas por perforación.

2) Características: El agua mineral natural debe diferenciarse claramente del agua potabilizada o agua común para beber en razón de:

- a) su naturaleza caracterizada por su tenor en minerales y sus respectivas proporciones relativas, oligo-elementos y/u otros constituyentes;
- b) su pureza microbiológica original;
- c) la constancia de su composición y temperatura en la captación las que deberán permanecer estables en el marco de las fluctuaciones naturales, en particular ante eventuales variaciones de caudal, aceptándose una variación de sus componentes mayoritarios de hasta el 20% respecto de los valores registrados en su aprobación, en tanto no superen los valores máximos admitidos.

3) Operaciones facultativas: Se admiten las siguiente operaciones:

- a) la decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales inestables que se encuentren en suspensión, tales como arena, limo, arcilla u otras;
- b) la separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aereación u oxigenación, siempre que dicho tratamiento no tenga por efecto modificar la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares;
- c) la eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;
- d) la incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;
- e) el tratamiento con radiación ultravioleta u ozonización en tanto no altere sustancialmente la composición química del agua y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.

4) Operaciones prohibidas: una agua mineral natural no puede ser objeto de tratamiento o agregado alguno que no sean los indicados en el inciso 3) del presente artículo.

5) Composición y factores de calidad:

- a) Caracteres sensoriales:
 - Color: hasta 5 u (unidades de la escala Pt-Co),
 - Olor: característico, sin olores extraños

Sabor: característico, sin sabores extraños

Turbidez: hasta tres UT (unidades Jackson o nefelométricas);

b) Caracteres químicos y físico-químicos:

Arsénico: máximo 0,2 mg/l

Bario: máximo 1,0 mg/l

Boro (como H₃BO₃): máximo 30 mg/l

Bromo: máximo 6,0 mg/l

Cadmio: máximo 0,01 mg/l

Carbonatos (como CaCO₃): máximo 600 mg/l

Cloruro (como ión): máximo 900 mg/l

Cobre: máximo 1,0 mg/l

Flúor: máximo 2,0 mg/l

Hierro: máximo 5,0 mg/l

Iodo: máximo 8,5 mg/l

Manganeso: máximo 2,0 mg/l

Materia orgánica (oxígeno consumido por KMnO₄, medio ácido): máximo 3,0 mg/l

Nitratos (como ión nitrato): máximo 45,0 mg/l

pH: entre 4 y 9

Residuo seco soluble (180°C): no menor de 50 ni mayor de 2000 mg/l

Selenio máximo 0,01 mg/l

Sulfato (como ión): máximo 600 mg/l

Sulfuro (como ión): máximo 0,05 mg/l

Zinc: máximo 5,0 mg/l

c) Contaminantes:

Agentes tensioactivos: ausencia

Cianuro (como ión): máximo 0,01 mg/l

Cloro residual: ausencia

Compuestos fenólicos: ausencia

Cromo (VI): máximo 0,05 mg/l

Hidrocarburos, aceites, grasas: ausencia

Mercurio: máximo 0,001 mg/l

Nitrito (como ión): máximo 0,1 mg/l

Nitrógeno amoniacal (como ión amonio): máximo 0,2 mg/l

Plomo: máximo 0,05 mg/l

Productos indicadores de contaminación: ausencia

Residuos de pesticidas: ausencia

d) Calidad microbiológica: en la captación y durante su comercialización el agua mineral natural deberá estar exenta de:

i) Parásitos en 250 cc

ii) Escherichia coli, en 250 cc

iii) Streptococos fecales, en 250 cc

iv) Anaerobios esporulados sulfito reductores, en 50 cc

v) Pseudomonas aeruginosa, en 250 cc

Artículo 986 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"Clasificación: las aguas minerales naturales se clasificarán de la siguiente manera:

1. De acuerdo al grado de mineralización determinado por el residuo seco soluble a 180°C:

a) Oligominerales: residuo: entre 50 y 100 mg/l

b) De mineralización débil residuo: entre 101 y 500 "

c) De mineralización media residuo: entre 501 y 1500 "

d) De mineralización fuerte residuo: entre 1501 y 2000 "

2. De acuerdo a su composición:

Alcalina o bicarbonatada: contiene más de 600 mg/l de ión bicarbonato

Acidulada o carbogaseosa: contiene más de 250 mg/l de dióxido de carbono libre

Salina o clorurada: contiene más de 500 mg/l de cloruro de sodio

Cálcica: contiene más de 150 mg/l de calcio

Magnésica: contiene más de 50 mg/l de magnesio

Fluorada: contiene más de 1 mg/l de flúor

Ferruginosa: contiene más de 2 mg/l de hierro

Iodadas: contiene más de 1 mg/l de iodo

Sulfatadas: contiene más de 200 mg/l ión sulfato

3. De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción:

Atermales: 0° a 20°C

Hipotermas: 21° a 30°C

Mesotermas: 31° a 40°C

Hipertermas: más de 40°C

4. De acuerdo al contenido gaseoso:

a) Naturalmente gaseosa: agua mineral natural cuyo tenor en gas carbónico proveniente de la fuente, luego de una eventual decantación y del embotellado, resulte igual al que se presentaba en la captación. Es permitida la reincorporación de gas proveniente de la misma fuente, en cantidad equivalente a la del gas liberado en esas operaciones con las tolerancias técnicas habituales.

b) Gasificada o con gas: agua mineral natural que ha sido carbonatada en el lugar de origen con gas carbónico procedente o no de la fuente y que después de embotellada contiene una presión de gas no menor de 1,5 atmósferas a 21°C.

En el caso de que el gas carbónico no provenga de la fuente deberá ser de grado alimentario.

c) No gasificada: agua mineral natural que no contiene gas carbónico".

Artículo 987.— (Resol. Conj. SAGPyA y SPyRS 12 y 70/2004)

Envases: Las aguas minerales naturales deberán ser envasadas en el lugar de origen salvo que el agua se transporte desde la fuente y/o captaciones hasta la planta de envasado mediante canalizaciones adecuadas que eviten su contaminación microbiológica y no alteren su composición química.

Serán envasadas en los recipientes destinados directamente al consumidor.

Los recipientes de materiales poliméricos y los compuestos para su fabricación en las plantas deberán ser bromatológicamente aptos y estar previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Todo envase utilizado para el acondicionamiento de las aguas minerales naturales debe estar provisto de un dispositivo de cierre hermético inviolable destinado a evitar toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

Queda prohibido el transporte y comercialización de agua mineral natural en todo envase que no sea el autorizado para el consumidor final".

Artículo 988. — (Resol. Conj. SAGPyA y SPyRS 12 y 70/2004)

Rotulación: En la rotulación de las aguas minerales se consignarán, los siguientes datos:

1. Indicaciones obligatorias:

a) Denominación del producto mediante las expresiones:

"Agua mineral natural de manantial de mesa" o

"Agua mineral natural de manantial" o

"Agua mineral natural de mesa" o

"Agua mineral natural"

con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, reservándose las dos primeras designaciones para aquellas aguas provenientes de fuentes surgentes naturales;

b) Marca registrada.

c) Nombre o razón social y domicilio de la planta productora.

d) Contenido neto.

e) Clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, a la composición y al contenido gaseoso de acuerdo a lo establecido en el Artículo 986, incs. 1, 2 y 4, con caracteres y en lugar bien visibles.

f) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua de acuerdo a las disposiciones del Artículo 985, inc. 3, apartado b). Se consignará mediante expresiones tales como "deazufrada", y/o "deferrinizada".

g) Lugar del emplazamiento de la fuente mediante indicaciones que no puedan suscitar engaño y confusión.

h) Datos referidos a la composición o el resultado del análisis practicado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto. Optativamente podrán mencionarse resultados del análisis microbiológico.

i) Números de registro del producto y del establecimiento otorgados por la autoridad sanitaria competente.

j) Fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de ..." llenado el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

k) Identificación de la partida o del día de elaboración, la que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

l) Cuando el envase supere los dos (2) litros deberán consignar en el rótulo las siguientes leyendas:

— Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.

— Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

2. Indicaciones optativas:

- a) Nombre de la fuente.
- b) Termalidad y/o radioactividad mediante las menciones "Temperatura (o radioactividad) en el punto de captación" o expresiones similares que no den lugar a confusión o engaño con respecto a que tales propiedades correspondan al agua en el momento de su captación y no al producto envasado".

Artículo 989 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"Restricciones y prohibiciones:

- 1. La denominación de agua mineral queda exclusivamente reservada a las aguas minerales naturales
- 2. Queda prohibido comercializar bajo una misma marca aguas minerales naturales procedentes de diferentes localidades de origen.

Queda prohibido tanto en los envases y en la rotulación cuanto en cualquier forma de publicidad, la utilización de indicaciones, denominaciones, marcas de fábrica o comerciales, imágenes, símbolos u otros signos figurativos o no que:

- a) sugieran o atribuyan a un agua mineral natural propiedades de prevención, tratamiento o cura de cualquier tipo de enfermedad,
- b) con respecto a un agua mineral natural sugieran o indiquen una característica que la misma no posea con respecto al origen, autorización de explotación, resultado de análisis, calificaciones o toda otra referencia análoga a las garantías de autenticidad
- c) con respecto a un agua potable envasada o a aguas mineralizadas artificialmente sean susceptibles de crear confusión con un agua natural".

Artículo 990 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"El nombre de una localidad, pueblo, municipio o lugar podrá integrar el texto de una designación comercial o marca, siempre que se refiera a un agua mineral natural cuya fuente de explotación se encuentre en el lugar indicado por dicha designación comercial o marca.

Los nuevos productos a registrar como agua mineral natural deberán adoptar como marca una denominación que no induzca a confusión ni visual ni fonética con las anteriormente registradas".

Artículo 991 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"1) Toda agua mineral natural, antes de ser librada al consumo, así como la fuente que le da origen, tendrán que ser previamente aprobadas por la autoridad sanitaria competente, la que deberá apreciarlas en los siguientes aspectos:

- a) Geológicos e hidrogeológico
- b) Físico, químico y fisicoquímico
- c) Microbiológico

2) La autoridad sanitaria efectuará los análisis correspondientes del agua en estudio a fin de establecer su composición química, caracteres fisico-químicos y calidad microbiológica: Estos exámenes deberán ser repetidos íntegramente tres veces en un año, con periodicidad semestral, para poder considerar completado en estos aspectos, el estudio previo a la evaluación. La metodología de análisis se consignará en el presente Código y será de carácter obligatorio a partir de la fecha de su publicación;

3) La empresa que explotará la fuente deberá presentar, conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto y de la planta, las siguientes informaciones:

- 1. Temperatura del agua en el momento de su captación
- 2. Radio-actinología del agua en el momento de su captación en el caso de fuente radioactiva
- 3. Caudal de la fuente
- 4. Situaciones exactas de las captaciones determinadas por su altitud y, en el plano topográfico, por un mapa en escala de 1:1000 como máximo.
- 5. Informe geológico detallado sobre el origen y la naturaleza de los terrenos
- 6. Estratigrafía del yacimiento hidrogeológico
- 7. Area de restricción proyectada en un perímetro alrededor de la fuente u otras medidas de protección contra las contaminaciones
- 8. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanques de almacenamiento, canalizaciones, maquinaria, equipos, materiales empleados
- 9. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada.

4) La autorización definitiva de explotación de una fuente, luego de ser aprobada el agua mineral natural que de ella proviene, quedará condicionada a la aprobación de las instalaciones de la planta y a que las operaciones se realicen con los debidos recaudos de higiene".

Artículo 992 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento parcial o total de la fuente, perforaciones y/o instalaciones, deberá utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todo caso las tareas de limpieza y/o desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de captación y envasado que sólo podrá reiniciarse cuando el tenor en cloro activo o de cualquier otro desinfectante empleado en un examen de prueba del agua sea cero.

Los controles y ensayos a que dieran lugar los supuestos casos enunciados, así como toda otra evaluación al respecto no expresamente indicada, serán llevados a cabo en el laboratorio de la empresa cuya existencia determinan las disposiciones del Anexo I". (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118)

Artículo 992bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"Cualquier modificación en las condiciones de las eventuales operaciones facultativas autorizadas deben ser puestas en conocimiento de la autoridad sanitaria competente. Asimismo deberá serle comunicada toda variación permanente que se haya constatado en las características químicas del agua que supere las tolerancias admitidas, a fin de que pueda autorizar -si correspondiere- la continuación de la explotación".

Artículo 993 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"Todas las plantas de explotación de una fuente de agua mineral natural deberán ajustarse a las disposiciones y exigencias impuestas por el Anexo I (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118) y complementariamente a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos".

Artículo 994 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"Las aguas minerales naturales podrán ser utilizadas en la elaboración de bebidas sin alcohol u otros productos alimenticios únicamente en el lugar de explotación de la fuente.

Los productos elaborados con agua mineral podrá hacer mención en el rótulo de esta circunstancia, pero no podrán mencionar ninguna propiedad particular vinculada con la composición del agua mineral".

Artículo 994bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"Se entiende por Agua mineral aromatizada o saborizada el producto elaborado con agua mineral natural que cumpla con las exigencias del presente Código, adicionada de sustancias aromatizantes naturales de uso permitido.

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y químicos consignados en el Artículo 985, con la única excepción del contenido de materia orgánica.

El envase deberá responder a las exigencias del Artículo 987.

Este producto deberá ser elaborado exclusivamente en el lugar de explotación de la fuente.

El producto se rotulará en el cuerpo del envase "Agua Mineral Aromatizada (o Saborizada)", seguido de la leyenda "con sabor natural de ..." o "con aroma natural de ..." llenando el espacio en blanco con el sabor o aroma que lo caracteriza, con caracteres de buenas visibilidad y altura no mayor de 2/3 de la denominación del producto.

El producto carbonatado en el lugar de origen con dióxido de carbono, deberá consignar la indicación gasificado.

Deberá además consignar las indicaciones que correspondan establecidas en el Artículo 986 y cumplir con las restricciones señaladas en los Artículos 988, Inc 2), párrafo b); 989, Inc 2, párrafo a) y 990".

Artículo 995. — (Resol. Conj. SAGPyA y SPyRS 12 y 70/2004)

"Con la denominación de "Agua mineralizada artificialmente" se entiende al producto elaborado con agua potable adicionada de minerales de uso permitido, gasificada o no, envasada en recipientes bromatológicamente aptos, de cierre hermético e inviolable.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

a) Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral, según lo prescripto en el Artículo 985 de este Código.

b) La presión de dióxido de carbono (cuando corresponda) no será menor de 1,5 atmósferas a 21°C.

c) Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtengan o hubieren obtenido aguas minerales naturales.

Este producto se rotulará: Agua Mineralizada artificialmente con caracteres de buen tamaño realce y Visibilidad.

Cuando el envase supere los dos (2) litros, deberán consignarse en el rótulo las siguientes leyendas:

— Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.

Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

En el rótulo deberá figurar además, con iguales caracteres y en lugar bien visible la clasificación que le hubiere correspondido en razón de las sales añadidas según lo indicado en el Artículo 986, inc. 2, así como la expresión Gasificada o No Gasificada, según corresponda.

Deberá consignarse nombre o razón social, domicilio del elaborador y fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de" llenado el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

Podrán consignarse en la rotulación datos analíticos de resultados de análisis químicos y bacteriológicos realizados en laboratorios oficiales".

BEBIDAS ANALCOHOLICAS

Artículo 996 - (Res Conjunta SPyRS N° 009 y SAGPA N° 106 del 6.03.00)

"Se entiende por Bebidas sin Alcohol o Bebidas Analcohólicas, las bebidas gasificadas o no, listas para consumir, preparadas a base de uno o más de los siguientes componentes: Jugo, Jugo y Pulpa, Jugos Concentrados de frutas u Hortalizas, Leche, Extractos, Infusiones, Maceraciones, Percolaciones de sustancias vegetales contempladas en el presente Código, así como Aromatizantes / Saborizantes autorizados.

El agua empleada, en su elaboración deberá responder a las exigencias del Artículo 982 ó 985.

Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición.

No deberán contener alcohol etílico en cantidad superior a 0,5% en volumen.

Podrán ser adicionadas de:

- a) Edulcorantes nutritivos autorizados por el presente Código.
- b) Dióxido de carbono que cumpla con las exigencias del Artículo 1066 a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 20°C.
- c) Acidulantes, colorantes, conservadores, estabilizantes, emulsionantes, espesantes, exaltadores de sabor, espumantes, humectantes, reguladores de acidez, antioxidantes, aromatizantes-saborizantes, antiespumantes y secuestrantes consignados en la Resolución (ex MSyAS) N° 587/97 y en las condiciones de uso que se señalan en la misma.
- Los productos que contengan Tartrazina deberán declarar su presencia en el rotulado mediante su nombre específico, en las proximidades de la denominación.
- Los productos que contengan dióxido de azufre deberán declarar su presencia en el rotulado según lo establecido en la Resolución (ex MSyAS) N° 3/95.
- d) Cuando se adicione ácido ascórbico como antioxidante se hará sin declarar en el rótulo: "Contiene Vitamina C".
- e) En las bebidas no gasificadas se admitirá la adición de Hexametáfosfato de Sodio con la función de agente secuestrante con un límite máximo de 0,1 g/100 ml (1.000 ppm).
- f) Se podrán emplear cremogenados que cumplan con las exigencias del Artículo 1051 del presente Código en cantidad no superior al 3% p/v, por cada 10% v/v de jugo, con declaración en el rótulo. En ningún caso puede computarse como jugo.

Todo fabricante y/o embotellador de bebidas sin alcohol, gasificadas o no, debe llevar un registro de los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos que realice. Dichos controles constarán de los que efectúe sobre las materias primas, envases, en los puntos críticos de control durante la elaboración y envasado y sobre el producto terminado".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

ANEXO IV ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 16. BEBIDAS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 ml
16.2. Bebidas analcohólicas		
16.2.2. Bebidas no gasificadas y gasificadas		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
340ii	Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	0,01 (como PO4H3)
ANTIESPUMANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		Qs
304	Ascorbil Palmitato	0,01
305	Ascorbil Estearato	0,01
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,01
101i	Riboflavina	qs
101ii	Riboflavina 5' -Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,01
110	Amarillo Ocaso	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,01
123	Amaranto	0,005
124	Rojo Punzó	0,005
127	Eritrosina	0,001
129	Rojo Allura	0,01
131	Azul Patente	0,005

-Código Alimentario Argentino-

132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,01
133	Azul Brillante	0,01
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
143	Verde indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF	0,005
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,005
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,01
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	0,01
161b	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	qs
171	Oxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
200	Acido Sórbico	0,03 bebidas con gas
201	Sodio Sorbato	0,03 (como ác.sórbico), con gas
202	Potasio Sorbato	0,03 (como ác.sórbico), con gas
203	Calcio Sorbato	0,03 (como ác.sórbico), con gas
200	Acido Sórbico	0,08 bebidas sin gas
201	Sodio Sorbato	0,08 (como ác.sórbico), sin gas
202	Potasio Sorbato	0,08 (como ác.sórbico), sin gas
203	Calcio Sorbato	0,08 (como ác.sórbico), sin gas
210	Acido Benzoico	0,05
211	Sodio Benzoato	0,05 (como ác.benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,05 (como ác.benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,05 (como ác.benzoico)
216	Propil para Hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,03
217	Sodio Propil para Hidroxibenzoato, Na Propilparabeno	0,03
218	Metil para Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	0,004 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,004 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,004 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,004 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,004 (como SO ₂)

227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,004 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,004 (como SO ₂)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,03
443	Aceites Vegetales Bromados, Aceites Brominados	0,0015
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	0,03
445ii	Esteres Glicéridos de la Colofonia	0,01
472e	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,04
473	Esteres Grasos de la Sacarosa, Sacaroésteres, Esteres de Ac. Grasos con Sacarosa	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,001
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESPUMANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
958	Glicirricina	0,005
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
SECUESTRANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
385	Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio -(di) EDTA Cálcico, Sodio -(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035

Artículo 997 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Prohíbese el expendio de bebidas sin alcohol en vasos previamente servidos en los mostradores y/o bares y/o mesas de los establecimientos donde se comercializan tales productos.

Quedan exceptuados de lo indicado en el párrafo precedente los casos en que el producto se expendan, por medio de máquinas adecuadas que garanticen su genuinidad, en presencia física inmediata de los consumidores.

Prohíbese, en dichos comercios, la tenencia de envases de un litro o más de capacidad de los citados productos y su expendio a consumidores individuales a partir de los mismos".

Artículo 998 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan no menos de 10% en volumen de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón, para las que se admite un contenido mínimo de jugo de 5% en volumen) elaboradas con jugo, jugo concentrado y/o jugo y pulpa de frutas u hortalizas podrán ser adicionadas de la esencia natural o aceite esencial correspondiente.

Se exceptúan las bebidas elaboradas con jugo de frutas cítricas para las que se admite el agregado de esencia de otra fruta cítrica.

En el caso de bebidas cítricas se admite la mezcla del jugo con hasta 10% v/v de jugo de otra especie cítrica sin declaración en el rotulado.

En el caso de bebidas elaboradas con mezcla de jugos de frutas u hortalizas se deberá declarar en el rotulado los jugos correspondientes en el orden decreciente de sus proporciones.

Se permite la regulación de la acidez mediante el uso de carbonato y/o bicarbonato de sodio.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "para consumo directo".

Las bebidas gasificadas tendrán como máximo 14° Brix.

Las bebidas gasificadas o no, se rotularán Bebidas sin alcohol con X% de jugo de ... (donde X significa el porcentaje de jugo empleado) **(Res MSyAS n° 538, 2.08.94)** "llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Para el caso de envases de vidrio "Vitrificados y/o Pintados" el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa".

Asimismo podrán denominarse por ejemplo: naranja, limón, pomelo, seguido de "Y" donde Y significa marca o nombre de fantasía sólo cuando la denominación constituya una marca registrada, antes de la fecha de entrada en vigencia de la presente norma.

(Res N° 305 del 26.03.93) - "Las bebidas sin alcohol (gasificadas o no) deberán consignar la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año, según corresponda).

La fecha de vencimiento debe ser estipulada por el fabricante responsable".

Quedan permitidas en el rótulo y/o publicidad, representaciones gráficas relativas a las frutas u hortalizas empleadas cuando el contenido de jugo en las bebidas listas para el consumo directo sea como mín. 50% v/v. Hacen excepción las bebidas a base de jugo de limón para las que se admitirá un mín. de 25% v/v".

Artículo 999 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan menos de 10% de jugo v/v y como mínimo 5% de jugo v/v elaboradas con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas, excepto en el caso de jugo de limón donde el mismo será de 2,5%, podrán ser adicionadas de:

- a) Extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.
- b) Esencias artificiales o una mezcla de éstas con los consignados en el Inc a).

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estas bebidas gasificadas, o no, se rotularán:

Bebida sin alcohol con sabor a ...

(llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que las caracterizan) o

Bebida sin alcohol con sabor artificial a ...

(llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza cuyo sabor imitan), según se encuentren aromatizadas de acuerdo a lo consignado en el Inc a) o en el Inc b), respectivamente.

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Todos los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Para el caso de envases de vidrio vitrificado y/o pintados el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deben consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en rótulos y/o publicidad, cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas ni indicaciones referentes a las proporciones de jugo o jugo/pulpa que contenga".

Artículo 1000 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Queda permitida la elaboración de bebidas sin alcohol gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones, de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras substancias vegetales contempladas por el presente Código y/o con esencias naturales autorizadas.

Podrán contener:

- a) Cafeína, como máx. 200 mg/kg (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación), en el caso que la solución extractiva empleada la contenga como componente natural, excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencia natural.
- b) Quinina, máx. 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro o su equivalente en clorhidrato quinina anhidra (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación).
- c) Extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.
- d) Acido fosfórico, (según Artículo 996 Inc d), excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencias naturales.
- e) Dimetilpolisiloxano como antiespumante, máx 10 mg/kg.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estas bebidas se rotularán con el nombre de fantasía, debiendo declarar los aditivos en el rotulado según lo establecido en el Artículo 1396.

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad" y

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó fecha de vencimiento (mes y año)".

Artículo 1001 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Con la denominación de Agua tónica, Soda tónica, Indian Tonic, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extractos y/o esencias de limón, pomelo o de otras frutas cítricas o sus mezclas. Contendrá como mín 20 mg/kg de quinina y como máx 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro, con declaración en el rotulado.

Podrá ser adicionada de no más de 5,0 mg/kg de Extracto de Quasia amara L., con declaración en el rotulado.

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad".

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año)".

Artículo 1002 -(Res N° 613, 10.5.88)

"Con la denominación de Ginger Ale, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extracto de Jengibre soluble en agua. El producto elaborado con extracto de jengibre y cerveza o cerveza liviana y carbonatada se considera cerveza de jengibre o Ginger Beer.

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó la fecha de vencimiento (mes y año)".

Artículo 1003 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Con la denominación de Guaraná se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada con semillas de Paullinia cupana Kunth o sus variedades.

Podrá contener como máximo 200 mg/kg de cafeína, con declaración en el rotulado.

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad. En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año)

Artículo 1004 - (Res 613, 10.5.88)

"Con el nombre de Añapa se entiende la mezcla sin fermentar de pulpa y semilla de algarroba blanca y agua, adicionada o no de leche, mistol y otros productos autorizados. Para bebidas no gasificadas deberá consignarse en el rotulado fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año)".

Artículo 1005 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Se entiende por Bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no, aquéllas que se preparan con esencias artificiales o una mezcla de éstas con extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de las mismas.

Podrán ser adicionadas de:

a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos (Artículo 996).

b) Colorantes naturales y/o sintéticos y en este último caso, en las mismas proporciones establecidas en el Artículo 996.

c) Conservadores, en las condiciones permitidas en el Artículo 996.

d) Emulsionantes-estabilizantes, en las cantidades establecidas en el Artículo 996.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estos productos se rotularán Bebida analcohólica artificial o Bebida analcohólica artificial con sabor a ...

Si se designan con nombre de fantasía deberán indicar en el rótulo la denominación indicada precedentemente.

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en el rótulo o publicidad cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas".

Artículo 1006 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Los productos no gasificados elaborados con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 998, deberán cumplir con las siguientes exigencias:

a) Deberán contener porcentajes de jugo de 20% v/v como mín. Productos con cantidades superiores de jugo deberán contener porcentajes crecientes múltiplos de 10.

b) El valor de los grados brix no podrá superar el porcentaje de jugo.

c) Podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo. Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

Se rotularán:

Preparado con X% de jugo de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente) seguido de la indicación

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Para obtener bebida sin alcohol lista para consumir con Y% de Jugo con caracteres de igual tamaño, buen realce y visibilidad".

X y Y significan el porcentaje de jugo en el producto y en la bebida respectivamente, no pudiendo ser Y menor del 10% v/v.

Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol que responda a lo declarado en el rótulo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto. Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "se expenderá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable".

Queda permitido en el rótulo y/o publicidad representaciones gráficas relativas a frutas u hortalizas si la bebida lista para consumir contiene como mínimo 50% v/v de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón) para las que se admite un contenido mínimo de 25% v/v".

Artículo 1007 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Los productos no gasificados elaborados con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras sustancias vegetales contempladas en el presente Código (excluyendo frutas u hortalizas), para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 1000, podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida de acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo.

Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio ó 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

Se rotularán: Preparados para obtener bebida sin alcohol, seguido de la indicación del componente o componentes (en caso de mezclas) que los caracterizan. Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol con 10° Brix como mínimo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto. **(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Se expondrá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable". Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año), y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año)".

Artículo 1008 - (Res N° 613, 10.5.88)

"Queda permitida la elaboración y expendio exclusivamente para industrias en recipientes bromatológicamente aptos y con distintos contenidos, de preparados básicos ya sea al estado sólido o líquido, con o sin edulcorantes naturales (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin colorantes autorizados, con o sin conservantes permitidos, para la elaboración de bebidas analcohólicas, cuya autorización de venta estará implícita con la de la correspondiente bebida terminada únicamente cuando la bebida sin alcohol resultante corresponda a la misma marca del preparado básico. Las bebidas terminadas deberán responder por sus características físicas, composición química y bacteriológica, a las especificaciones del presente Código.

Estos productos deberán rotularse:

Preparado básico de uso industrial para obtener bebidas sin alcohol, e inmediatamente por debajo de la denominación del producto y con letras del mismo tono, realce y visibilidad y un tamaño no menor del 50% de la misma deberá figurar la leyenda: "Para Uso Industrial Exclusivamente".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

**ANEXO IV
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 16. BEBIDAS

16.2.3. Preparados líquidos para obtener bebidas gasificadas (para uso industrial) y no gasificadas

Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2. y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

(Ver punto 16.2.2. al pie del artículo 996)

Artículo 1009 - (Res MSyAS n° 538, 2.08.94 y 613 del 10.5.88)

"Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol que cumpla con las exigencias de los Artículos 996, 998, 999, 1000 ó 1005, según corresponda.

Se envasarán en recipiente bromatológicamente apto de capacidad no mayor de 1500 g y se rotulará: Polvo para preparar bebidas sin alcohol ... completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.

Deberán consignar en el rótulo el tipo de bebida correspondiente, los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos, la fecha de vencimiento, el peso neto y la cantidad en volumen de producto final que se puede preparar con el contenido del envase.

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

**ANEXO IV
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 16. BEBIDAS

16.2.4. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas		
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2., excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:		
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	1,0

(Ver punto 16.2.2. al pie del artículo 996)

Artículo 1010 - (Res 613, 10.5.88)
Suprimido.

Artículo 1011 - (Res 613, 10.5.88)
Suprimido.

Artículo 1012 - (Res 613, 10.5.88)
Suprimido.

Artículo 1013 - (Res 613, 10.5.88)
Suprimido.

Artículo 1014 - (Res 613, 10.5.88)
Suprimido.

Artículo 1015 - (Res 613, 10.5.88)
Suprimido.

Artículo 1016 - (Res 613, 10.5.88)
Suprimido.

Artículo 1017 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"La soda en sifones deberá estar elaborada con agua potable que responda a las características físicas, químicas y microbiológicas y a los límites establecidos para contaminantes orgánicos consignados en el Artículo 983.

Los establecimientos elaboradores de soda en sifones que no cuenten con suministro de agua potable o que la provisión les resulte insuficiente podrán recurrir a otras fuentes que autorice la autoridad sanitaria competente.

En caso de ser necesario para asegurar la calidad del producto se permitirán los siguientes tratamientos previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

1. La decantación y/o filtración al efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcillas y otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de azufre y/o hierro, mediante decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitrato u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos, con declaración en el rotulado.

4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación autorizada por la autoridad sanitaria competente.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores químicos distintos de los consignados en el Artículo 983 si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de contar o aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. En este caso deberá consignarse en el rótulo la localidad de elaboración y no podrán expendirse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de estos productos a las restantes jurisdicciones y a la autoridad sanitaria nacional.

La soda en sifones deberá contener gas carbónico a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 21°C. El producto a la salida de la línea de llenado deberá presentar valores residuales mínimos de 0,2 mg/l de cloro activo y/o de 0,2 mg/l de ozono.

ANEXO AL ARTICULO 1017 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

Objeto:

En este Anexo se establecen exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos que elaboran soda en sifones.

Definiciones:

Captación: Conjunto de operaciones requerido para la obtención del agua.

Carbonatación: incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: Presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos mediante agente químico y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea en donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como Planta.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del agua a envasar.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Tratamientos: Operaciones destinadas a eliminar elementos indeseables las que deben ser autorizadas por autoridad sanitaria competente.

Automático: Sistemas o dispositivos mecánicos que impidan el contacto humano directo.

Requisitos para el establecimiento:

El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otro material que permita su adecuada limpieza.

La planta debe estar adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. No presentará fisuras, grietas ni ningún tipo de pérdidas.

En caso de utilizarse pozos de extracción de agua, éstos deberán ser construidos en un todo de acuerdo con las reglamentaciones de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia y estarán inscriptos según las normas en vigencia.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

Todo reservorio de agua destinada a la elaboración de soda deberá cumplir con las exigencias de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia, no presentará fisuras, grietas, ni pérdida de ningún tipo. Las tapas serán de material no corroible y deberán permitir una fácil inspección del interior del reservorio.

Las tapas superiores contarán con un sistema de cierre lo suficientemente hermético como para impedir la entrada de polvos, insectos, lluvias y otros contaminantes que deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

La sala de elaboración y llenado deberá estar aislada de los otros sectores del establecimiento, cerrada en todo su contorno (paredes, techo) y provista de cierrapuertas automático.

Todos los envases llenos deberán ser inspeccionados ocularmente. Debiendo disponerse como mínimo de una pantalla iluminada dispuesta especialmente para este fin.

En la sala de elaboración y llenado no podrán almacenarse elementos que no estén directamente afectados a esa etapa de la fabricación salvo en situaciones de emergencia justificada.

Requisitos de Higiene:

Todos los locales y anexos vinculados con la toma de agua, su eventual tratamiento, almacenamiento y envasado así como cualquier etapa de la industrialización deberán mantenerse en adecuado estado de pulcritud y limpieza.

Los reservorios de agua, las tuberías, equipos de tratamiento, elaboración y llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento de detectarse alguna anomalía.

El o los pozos que se utilicen como fuente de agua serán desinfectados, como mínimo, cada seis meses, con intervención del Asesor Técnico quien registrará debidamente esta operación, en un libro habilitado al efecto por la autoridad competente.

El agua de pozo será analizada bacteriológicamente con una frecuencia mínima mensual procediéndose a su desinfección toda vez que se excedan los límites establecidos en el artículo 983.

El lavado de los sifones será obligatorio previo al llenado y deberá efectuarse en equipos automáticos ubicados inmediatamente antes de la línea de llenado.

Los equipos de lavado de los sifones contarán con zonas de lavado y enjuague claramente diferenciadas y con circuitos independientes de circulación de agua. El circuito de lavado deberá presentar en todo momento una concentración mínima de 20 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otros agentes bactericidas, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los cajones porta envases serán perfectamente higienizados y desinfectados en las lavadoras.

El agua de lavado de los cajones deberá contener en todo momento una concentración de cloro de 5 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otro bactericida aprobado por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 1017bis - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"La soda en sifones deberá suministrarse en envases de vidrio o de materiales plásticos aprobados para este fin y presentarse obturados en alguna de las siguientes formas:

1. Con tapas sifones de estaño técnicamente puro o aleado con no más de 20 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas que puedan estar en contacto con el líquido estarán revestidas con estaño técnicamente puro o aleado con no más de 10 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de 1 mm de espesor como mínimo.

2. Con tapas sifones fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de la celulosa, de la caseína y otras sustancias análogas, todas autorizadas por el presente Código, las que deberán cumplir, cuando se las mantenga durante 24 horas en contacto con agua carbónica a 10 atmósferas de presión, con los límites de cesión establecidos en el presente Código.

Antes de que los sifones abandonen la sala de elaboración y envasado deberá cubrirse sus cabezas con una funda protectora como puede ser un film de polietileno termosellado o similares u obturarse sus picos con una cápsula.

Todos los materiales deberán estar autorizados en el Código.

Los sifones llevarán en el cuerpo del envase o en la malla o armadura protectora, grabadas, estampadas, vitrificadas o pintadas las siguientes exigencias de rotulación:

Denominación del producto que deberá expresarse con el término "Soda",

Marca.

Volumen neto expresado en unidades del sistema métrico legal argentino.

Nombre y domicilio del productor.

Número de inscripción del establecimiento y número de aprobación del producto.

Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua autorizado por el Artículo 1017 Inc. 3 que podrá indicarse con expresiones tales como "desfluorada", "desnitrada" o similares.

La Autoridad Sanitaria competente podrá autorizar que los números de establecimiento y de producto, el nombre, domicilio y el tratamiento realizado se consignen en la funda plástica protectora de los cabezales.

En caso de producirse un cambio de domicilio del establecimiento elaborador y la dirección anterior se encuentre indicada en forma indeleble en el cuerpo del envase, el nuevo domicilio podrá indicarse en la funda plástica protectora o deberá notificarse de inmediato el cambio a la autoridad sanitaria competente.

Podrán estar provistos de malla, armadura, blindaje o sistema protector adecuado que permita la visualización del contenido del envase por lo cual, no podrá cubrir más del 60 % de su superficie lateral, permitiendo asimismo la visualización del fondo del envase.

Los sifones podrán llevar grabada, estampada, vitrificada o pintada en forma indeleble la leyenda "Envase no negociable", "Este envase no puede venderse" u otras expresiones semejantes.

Artículo 1018 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"Los sifones que se utilicen para la preparación de soda en el momento deberán ser de alguno de los materiales autorizados y llevarán armadura protectora y dispositivo de seguridad para evitar sobrepresión".

Artículo 1018 bis - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"Queda prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o que tengan rajaduras y otros deterioros que ofrezcan peligro".

Artículo 1019 - (Res MSyAS 494 del 7.07.94)

"En todas las fábricas, depósitos, almacenes, bares, confiterías, hoteles, restaurantes y cualquier otro tipo de locales de expendio, los esqueletos con sifones y las estibas de esqueletos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y no almacenarse en lugares insalubres y/o inadecuados".

Artículo 1019bis (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"Todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberá contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios esté capacitado, a juicio de la Autoridad Sanitaria competente, para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tareas que podrán realizarse sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

En todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberán realizarse periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos. Estos controles se realizarán en el Laboratorio de la empresa en caso de contarse con uno adecuado a tales fines o en laboratorios de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los exámenes microbiológicos y los exámenes físicos y químicos se realizarán obligatoriamente con frecuencia mínima trimestral y anualmente, respectivamente. Podrá autorizarse un intervalo mayor en los exámenes microbiológicos en casos debidamente justificados. Se deberá llevar un Registro de los controles analíticos realizados con la indicación de la fecha de toma de muestra, registro que deberá ser mantenido por el término de dos (2) años".

Artículo 1019tris - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"En la solicitud de aprobación del producto que se presente ante la autoridad sanitaria competente se deberá consignar además de las informaciones generales, las siguientes:

- 1) Lugar y/o situación de la o las captaciones del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación y/o recolección del agua, reservorios, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 3) Sistemas y equipos para los procesos de decantación, filtración, cloración, gasificación y toda operación facultativa autorizada que se lleve a cabo.

Cuando por razones accidentales resulte necesario efectuar el saneamiento total o parcial del establecimiento deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de desinfección se realizarán manteniendo en receso el proceso de producción.

Todas las plantas deberán cumplir con las exigencias generales indicadas para los establecimientos que elaboran alimentos y a las particulares consignadas en el Artículo II9 y en el Anexo del artículo 1017.

Con carácter de excepción y por razones muy justificadas la autoridad sanitaria competente podrá permitir que no se cumplan algunos de los requisitos relativos a las plantas de elaboración que se indican en el Anexo del Artículo 1017.

La empresa tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que padezca una enfermedad transmisible por el agua o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o sufra de diarrea, trabaje en zonas donde se manipula el agua".

JARABES PARA REFRESCOS

Artículo 1020

Con la denominación genérica de Jarabe y a los efectos de este Código, se entiende como tal el líquido límpido, incoloro, que se obtiene por disolución en agua destilada o en agua potable de la cantidad conveniente de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, para que el producto presente a 15°C una densidad no menor de 1,30.

Artículo 1021

Con la denominación de Jarabe de o para refresco de ..., se entiende la disolución en agua potable o agua destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos: cítrico, tartárico, láctico, glucónico, fosfórico, y una cantidad conveniente de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1022

Con la denominación de Jarabe de o para refresco de frutas (cítricas, ananás, cereza, frambuesa, frutilla, guinda, manzana, granada, etc), se entiende el producto elaborado con no menos del 30% en volumen del o de los jugos o su equivalente en zumo concentrado, agua potable destilada y azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin miel, de modo tal que el producto terminado presente una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Estos productos se rotularán indicando el sabor predominante de la fruta y/o los nombres de las frutas que intervengan.

Artículo 1023

Con el nombre de Arrope, se entiende el líquido viscoso, espeso, de color negruzco, preparado por concentración de jugo de la fruta de tuna o penca.

Los arropes preparados con zumos de otras frutas podrán rotularse con el sabor de la fruta predominante utilizada y/o de las frutas utilizadas.

Artículo 1024

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de anís, se entiende el producto preparado por disolución en agua de anís, de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1025

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Moka, o Café, de Yerba Mate, de Té, de Guaraná, se entienden los productos elaborados con las infusiones, percolaciones o los extractos respectivos, y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1026

Con el nombre de Jarabe de goma o para refresco de goma, se entiende el producto elaborado agregando a una solución de no menos de 2% de goma de acacias, azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1027

Con el nombre de Horchata, se entiende el producto elaborado con leche de almendras, adicionado o no de agua destilada o agua potable, con o sin el agregado de la esencia natural correspondiente y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

La sustitución de la leche de almendra por chufas hará cambiar la denominación del producto por Jarabe de horchatas de chufas.

Queda expresamente prohibida la elaboración, tenencia o expendio de Jarabes de horchata o de Horchatas de chufas, preparados con benjuí, productos análogos o sucedáneos.

Este producto se rotulará: Horchata u Horchata de chufas, según corresponda.

Artículo 1028

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Zarzaparrilla, se entiende el producto elaborado con la mezcla de no menos de 25 g por mil de extracto fluido de zarzaparrilla, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1029

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Kola, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de extracto fluido de kola, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1030

Con el nombre de Jarabe de Vainilla o para refresco de Vainilla, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de tintura de vainilla o la cantidad equivalente de extracto fluido, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1031

Con el nombre de Jarabe de Menta o para refresco de Menta, se entiende el producto elaborado con agua de menta y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1032

Los jarabes para refrescos preparados con esencias naturales o sustancias sávido aromáticas artificiales, con o sin la adición de ácidos permitidos y el agregado de azúcares debe denominarse: Jarabe para Refresco Artificial, con letras del mismo tipo, tamaño y color que la empleada en la designación del producto (Jarabe para refresco artificial de ananás, de cereza, de frambuesa, de granada, de grosella, etc).

Los jarabes para refrescos preparados con zumos de frutas o extractos vegetales con la adición de sustancias sávido-aromáticas sintéticas se denominarán: Jarabes para Refrescos Artificiales.

Artículo 1034

Con el nombre de Jarabe de Granadina, se entiende el producto preparado con sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con ácido tartárico, cítrico o láctico, coloreado y aromatizado con sustancias de uso permitido. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Artículo 1035 - (Res 3363, 30.10.79)

"Los jarabes preparados a base de azúcares con o sin miel, con o sin esencias o sustancias sávido-aromáticas; sin conservantes; con o sin colorantes autorizados; sin materias extrañas, ni más de 20% de agua, 1% de cenizas, 0,5% de acidez expresada en ácido sulfúrico, ni más de 60 ppm de anhídrido sulfuroso total, se denominará Jarabe de ... o Jarabe con gusto a ..., sin aditamento del vocablo miel, vocablo que tampoco podrá figurar en la composición declarada en el rótulo del producto".

Artículo 1036

Queda prohibida la elaboración, tenencia o expendio de jarabes para refrescos:

1. Que contengan esencias consideradas nocivas por la autoridad sanitaria o por el presente Código Alimentario; ácidos minerales (excepto el ácido fosfórico); resinas; colorantes no autorizados; antisépticos o conservantes; hacen excepción los elaborados con jugos o zumos de frutas para los que quedan admitidos en la cantidad que corresponda a la porcentualidad de zumo empleada; sustancias espumígenas prohibidas; edulcorantes artificiales; metales tóxicos en cantidad superior a los límites admitidos para los alimentos en general.

2. Que contengan más de 5% de alcohol en volumen, 6 g por ciento de ácido cítrico, 9 g por ciento de ácido tartárico, 3 g por ciento de ácido láctico, o más de 50 ppm de ácido cianhídrico proveniente de las frutas o zumos utilizados en su elaboración.

3. Que presenten principios de alteración, impurezas, sustancias extrañas, mohos o cualquier otra impropia del producto.

Artículo 1037

Con la denominación de Granulado efervescente, Granolina, Polvo efervescente y análogos, se entienden las mezclas granuladas o pulverulentas constituidas por ácidos orgánicos (cítrico, tartárico, málico o sus mezclas, sales alcalinas permitidas y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin esencias naturales o sustancias colorantes autorizadas, con o sin gelificantes autorizados.

Estos productos se rotularán en la forma con que se denominan: Polvo o Granulado efervescente de ..., indicando el aroma o sabor.

Artículo 1038

Los productos concentrados que se expendan para la preparación de naranjadas, limonadas, etc, deberán contener no menos del 80% en volumen del jugo de la fruta correspondiente, con el agregado de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas).

El producto terminado deberá presentar una densidad no inferior de 1,30 a 15°C.

BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHOLICO

Artículo 1039

Con la denominación general de Bebidas de bajo contenido alcohólico, se entienden aquellas bebidas gasificadas o no, cuyo contenido alcohólico sea superior a 0,5% y no exceda del 4% en volumen.

Serán elaboradas a base de bebidas fermentadas o aguardientes naturales, con agregado de jugos o jugos concentrados de frutas, extractos y/o esencias naturales o artificiales autorizadas, adicionadas o no de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, adicionados o no de ácidos: cítrico, tartárico, láctico o sus mezclas; con o sin el agregado de colorantes autorizados.

Exceptuando las exigencias referentes al contenido alcohólico, estos productos deberán cumplimentar las especificaciones establecidas para las bebidas sin alcohol y todas las disposiciones del presente Código.

Queda expresamente prohibida la elaboración de estos productos con el agregado de alcohol.

En el rotulado no podrá hacerse mención a la bebida alcohólica base empleada, ni utilizar nombres de fantasía, que induzcan a engaño, así como tampoco representaciones gráficas, símbolos o dibujos que permitan suponer el origen de la bebida alcohólica empleada.

En el rótulo deberá declararse en forma ostensible el contenido alcohólico porcentual de la bebida.

JUGOS VEGETALES

Artículo 1040 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales, los obtenidos por medios mecánicos de las frutas u hortalizas comestibles, sanas, limpias y maduras.

Podrán presentarse turbios debido a la presencia de sólidos insolubles propios de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Deberán cumplir las siguientes exigencias:

- a) Estarán libres de toda parte no comestible de la fruta u hortaliza de la cual proceden.
- b) No contendrán más de 0,5% v/v de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.
- c) Cumplirán con las tolerancias residuales para plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola establecidas por las leyes vigentes.
- d) Deberán presentarse conservados por alguno de los siguientes sistemas:
 - 1 - Por los métodos físicos según los Artículos. 160 a 166 del presente Código con declaración en el rotulado principal del método empleado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
 - 2 - Mediante los siguientes conservadores químicos: Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio) máx. 1,00 g/kg o Acido sórbico (o su equivalente en sorbato de sodio) máx. 1,00 g/kg, o 1 g/kg de la mezcla expresada como ácidos, con la inserción en el rotulado principal con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de altura como mínimo de la leyenda "Con conservadores autorizados".
- e) Se expendrán en envases bromatológicamente aptos en los cuales el producto deberá ocupar como mínimo el 90% v/v de su capacidad de agua.
La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.
- f) Responderán a las normas individuales para cada jugo que establece el presente Código.

Quedan permitidas las siguientes operaciones:

1 - La sulfitación de los jugos.

El contenido de dióxido de azufre total no será mayor de 60 mg/kg, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

2 - El agregado de ácido levo-ascórbico como antioxidante en la cantidad tecnológicamente adecuada, sin declaración en el rotulado.

3 - La carbonatación con dióxido de carbono con declaración en el rotulado.

Estos productos se rotularán: "Jugo o Zumo de ..." indicando en el espacio en blanco el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede. Deberá consignar en el rótulo la fecha de elaboración o de vencimiento. En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá consignar la fecha de vencimiento o ambas".

Artículo 1041 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales a base (u obtenidos) de concentrados, los obtenidos por agregado de agua potable a jugo concentrado, que respondan a las exigencias del presente Código.

Se admite la restitución de los componentes naturales volátiles perdidos en el proceso de concentración del jugo original o de la misma especie de fruta. Deberá responder a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará: "Jugo o Zumo de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre e la fruta u hortaliza de la cual procede) a base (u obtenido) de concentrado".

Las palabras "A base (u obtenido)" de concentrado deberán figurar con letras de no menos de la mitad de altura de las empleadas en las palabras "Jugo de...".

Deberán consignarse en el rotulado las indicaciones establecidas en el Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas".

Artículo 1042 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugo o Zumo recientemente obtenido el jugo que no ha sufrido tratamientos de estabilización físicos o químicos, ni adición alguna, ni sustracción de ninguno de sus componentes.

Deberá expendirse dentro de las tres horas de obtenido y responder a las exigencias del Artículo 1040 Incs. a), b), c) y f)".

Artículo 1043 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugo o Zumo endulzado..., y por Jugo endulzado de... a base (u obtenido) de concentrado (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) a los obtenidos a partir de los jugos definidos en los Artículos. 1040, 1041, respectivamente adicionados como máximo de 10% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Se rotularán de acuerdo a lo indicado en los Artículos. 1040 y 1041 (según corresponda) con el agregado de la palabra "Endulzado" y la declaración cuali-cuantitativa del o los azúcares agregados".

Artículo 1044 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo y por Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar una bebida sin alcohol con X% de jugo (con la indicación en el espacio en blanco del fruto u hortaliza de la cual procede y el porcentaje de jugo obtenido por la dilución) a los productos obtenidos a partir de los jugos 100% definidos en los Artículos. 1041 y 1042 respectivamente, adicionados de no menos de 15% y no más de 25% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Deberán ser estabilizados de acuerdo al Inc. d), 2 del Artículo 1040.

Se rotularán "Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo" o

"Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo" (según corresponda), llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual proceden y reemplazando X por el porcentaje de jugo obtenido por la dilución. Este porcentaje no podrá ser menor de 25%. La denominación deberá indicarse formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rotulado principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar a un volumen del producto), la declaración cuali cuantitativa del o los azúcares empleados, la leyenda "Con conservador autorizado" y la fecha de elaboración".

Artículo 1045 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugo o Zumo mezcla de ... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de las frutas u hortalizas de las que proceden) al producto obtenido por la mezcla de hasta tres clases de jugos definidos en los Artículos. 1041 o 1042 que respondan a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará "Jugo o Zumo mezcla de ..." llenando el espacio en blanco con el nombre de las frutas u hortalizas de las que procede en orden decreciente de sus proporciones. La proporción del componente mínimo no podrá ser inferior al 10% v/v.

Deberá consignar además de las indicaciones establecidas en el Artículo 1040, la proporción de los jugos componentes y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o por ambas".

Artículo 1046 - (Res. 2067, 11.10.88)

"Se entiende por "Jugo concentrado de... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por concentración de jugos vegetales que cumplan con las exigencias del presente Código. Se admite la restitución del aroma recuperado.

Deberán presentar una relación de concentración mínima de 2 a 1 (en volumen), excepto para las frutas cítricas que será de 3 a 1.

Podrán ser conservados por alguno los siguientes sistemas:

a) Por los métodos físicos autorizados por el presente Código, debiendo consignarse en el rotulado con caracteres bien visibles el proceso de conservación empleado.

b) Mediante los siguientes conservadores químicos: Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio): máx 1,2 g/kg o Acido sórbico (o su equivalente en sales de sodio): máx. 1,2 g/kg o

la mezcla de ambos (calculados como ácido benzoico más ácido sórbico) máx. 1,2 g/kg, debiendo consignar en el rótulo con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de alto como mínimo, la leyenda "Con conservadores autorizados".

Se admite la sulfitación hasta un contenido total de 60 mg de dióxido de azufre/kg multiplicado por el grado de concentración, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Los jugos concentrados se rotularán "Jugo concentrado de..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado) para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Los jugos concentrados destinados exclusivamente a la industria para su reelaboración por dilución podrán presentar una concentración mayor de los conservadores químicos consignados en el Inc. b) y de dióxido de azufre, relacionada directamente con el grado de concentración.

Deberán consignar en el rótulo los grados Brix, la dilución a operar para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y las indicaciones "Con conservante permitido", "Con dióxido de azufre como antioxidante" (si correspondieran), la fecha de elaboración y la leyenda "Uso Industrial".

Artículo 1047 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugo concentrado congelado de ... (con la indicación de la fruta u hortaliza de la cual procede) el jugo concentrado preservado de esta única manera y conservado a la temperatura máxima de -15°C en la etapa industrial, de distribución y expendio, destinado a consumirse dentro de las 24 horas después de ser descongelado.

Se rotulará "Jugo concentrado congelado de ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá consignar en el rotulado la indicación de la dilución para obtener un jugo que responda al Artículo 1040, la fecha de elaboración y la leyenda "Consumir dentro de las 24 horas posteriores a su descongelamiento" con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad".

Artículo 1048 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugo concentrado endulzado de... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por concentración del jugo endulzado o por agregado de azúcares nutritivos al jugo concentrado.

Se rotulará "Jugo concentrado endulzado de ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá indicar claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado endulzado) para obtener un jugo endulzado que responda a las exigencias del Artículo 1044, la declaración cualicuantitativa del o de los azúcares agregados, las indicaciones "Con conservadores permitidos", "Con dióxido de azufre como antioxidante" si correspondieran y la fecha de elaboración".

Artículo 1049 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Jugo deshidratado o liofilizado o en polvo de ... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto que se obtiene por eliminación de la casi totalidad del agua de constitución del jugo fresco.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Presentar aspecto pulverulento o de pequeños cristales.

b) Agua: máx. 3,0% p/p.

c) No contener agregados de ninguna naturaleza a excepción de las sustancias autorizadas por la autoridad sanitaria nacional para el proceso de obtención.

Estos productos se rotularán "Jugo deshidratado de..." o "Jugo liofilizado de..." o "Jugo en polvo de..." (según corresponda) (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede). Deberá indicar claramente la dilución a efectuar (volúmenes de agua a agregar al contenido total del envase) para obtener un producto de características similares a las del jugo original, el procedimiento de deshidratación y la fecha de elaboración".

Artículo 1050 - (Res 2067 del 11.10.88 y Res 80, 13.01.94)

"Se entiende por Jugos cítricos, los obtenidos del endocarpio de las frutas de las siguientes especies: Lima (Citrus aurantifolia; C. latifolia) Limón (Citrus limon) Mandarina (Citrus reticulata; C. unshiu; C. nobilis) Naranja (Citrus sinensis) Pomelo (Citrus paradisi).

Podrán presentarse turbios por la presencia en suspensión de una parte insoluble del endocarpio. Estarán libres de semillas, excepto las embrionarias y pequeños fragmentos de semillas.

Deberán responder a los siguientes Factores de Composición y Calidad:

	Limón	Mandarina	Naranja	Pomelo	Lima
Grados Brix: Corregidos mín:	7	10	11	9	7
Acidez en ác cítrico anhidro g/100 ml mínimo	4	-	-	-	-
Relación sólidos solubles a acidez, mínimo	-	8:1	8:1	6:1	8:1
Sólidos en suspensión, % en volumen, máx	8	8	8	8	8
Nitrógeno amínico en N mg/ /100 ml mín	16	16	16	16	16
Acido ascórbico mg/ /100 ml mín	30	30	30	30	30
Aceite esencial % v/v máx	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Pectinas tot. (c/ác galacturónico) mg/100 ml máx	-	-	50	-	-
Plomo como Pb mg/kg máx	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Arsénico como As mg/kg máx	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Cobre como Cu mg/kg máx	5	5	5	5	-
Estaño como Sn mg/kg máx	150	150	150	150	0,1
Estaño como Sn mg/kg máximo (envasado en lata)	250	250	250	250	250
Mohos y Levaduras por gramo máx	100	100	100	100	100"

Artículo 1051 - (Res 2067, 11.10.88)

"Se entiende por Triturado de Frutas u Hortalizas los productos homogéneos obtenidos por un proceso adecuado de trituración mecánica de frutas u hortalizas maduras, sanas y limpias, libres de carozos, prácticamente libres de semillas, privadas o no de piel o cáscara, parcial o totalmente.

No contendrán más de 0,5% en volumen de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.

Deberán presentarse conservados por algunos de los sistemas indicados en el Artículo 1045. Queda permitida la sulfitación con no más de 60 mg de dióxido de azufre por kg (con declaración en el rotulado). No deberán presentar un contenido residual de plaguicidas superior a lo establecido en la legislación vigente.

Se presentarán en envases bromatológicamente aptos indicando en el rotulado la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Se entiende por Jugo y Pulpa el triturado de frutas u hortalizas privadas de su piel o cáscara.

Deberán presentar las proporciones de jugo y pulpa correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Se rotularán "Jugo y pulpa de ..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que corresponda.

Se entiende por Cremogenado el triturado de frutas u hortalizas con su piel o cáscara.

Deberá presentar las proporciones de jugo, pulpa y cáscara correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

En el caso de los cremogenados de frutas cítricas se admite la trituración de las frutas enteras procesadas de manera que el cremogenado resultante contenga, como máx. 20% p/p de albedo y 1% p/p de flavedo y el agregado de agua en la cantidad tecnológicamente indispensable para el proceso de obtención, que no podrá superar el 10% p/p.

No se permitirá el agregado de albedo y/o flavedo ajenos a las frutas industrializadas.

Se rotularán "Cremogenado de..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente y las indicaciones de rotulación insertas precedentemente en este artículo.

En los triturados destinados a uso industrial exclusivo se admitirá el agregado de hasta 2000 mg/kg de ácido benzoico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de ácido sórbico o su equivalente en sales

de sodio o hasta 2000 mg/kg de una mezcla de ambos, expresados como ácidos y de 600 mg/kg de dióxido de azufre.

Se expenderán en envases bromatológicamente aptos de contenido mínimo de 10 kg, indicando en el rótulo la denominación, la indicación cuali-cuantitativa de los conservadores empleados y la fecha de elaboración.

Los Cremogenados de Frutas Cítricas presentarán las siguientes características:

	Naranja	Pomelo	Limón	Mandar
Sólidos solubles en grados Brix, Mín	10	8	8	10
Acidez, en ácido cítrico anhidro, g/100 g, Mín	0,4	0,6	2,0	0,3
Nitrógeno amínico, mg/100 g, Mín	18	18	15	18
Nitrógeno total, mg/100 g, Mín	100	100	-	-
Acido ascórbico, mg/100, Mín	35	35	30	35
Extracto seco, g% p/p, al vacío, 70°C.	10-15	10-15	-	-
Insoluble en etanol 80°, g% p/p, Máx.	5,4	5,4	-	-
Pectinas totales, mg/100 g, Máx como ácido galacturónico	1500	1500	-	-
Aceite esencial ml/100g, Máx	0,12	0,12	-	-
Sólidos en suspens., ml/ 100 ml de una diluc.al 10% p/v, Máx	17	17	-	-
Homogeneidad, % v/v, Mín	98	98	98	98
Mohos y levaduras, por g, Máx	100	100	100	100"

Artículo 1052 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Artículo 1053 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1054 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1055 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1056 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1057 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1058 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1059 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1060 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Artículo 1061 - (Res 197, 6.06.95)

"Se entiende por "Jugo de Tomate" el producto elaborado con el zumo pulposo sin diluir ni concentrar, extraído por presión de la fruta preferentemente calentada, sana, madura, fresca y limpia; envasado con o

sin la adición de sal, con o sin la adición de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y luego tratado adecuadamente por el calor para evitar su alteración.

Responderá a las siguientes exigencias:

- a) Estará libre de semillas, piel u otras partes del fruto, así como de cualquier cuerpo o sustancias extrañas. Debe contener una porción de sólidos insolubles finamente divididos en la pulpa, de modo tal que después de ser agitada, la pulpa no mostrará tendencia a separarse en 30 minutos como mínimo. El color, olor y sabor serán los característicos del fruto maduro.
- b) No podrá contener más de 2 gramos por ciento en volumen de cloruros expresados como cloruro de sodio, ni más de 8 gramos por ciento en volumen de azúcares totales expresados como dextrosa, entre naturales y agregados. El contenido de sólidos solubles, libre de cloruro de sodio y azúcares, no será inferior a 4,20 por ciento determinados por refractometría a 20°C y expresados en grados Brix según la escala internacional de sacarosa.
- c) Por colado a través de la malla de 0,6 mm y por gravitación natural debe escurrir el 100% en no más de 30 minutos a la temperatura de 15-20°C.
- d) No presentará más de 20 campos positivos de mohos por ciento, según el método de Howard-Stephenson.
- e) El pH será inferior a 4,5.
- f) El jugo de tomate contenido en cualquier envase deberá ocupar como mínimo el 90% (v/v) de la capacidad de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno. Este producto se rotulará "Jugo de Tomate".

Artículo 1062

Se entiende por Jugo de uva, el producto obtenido exclusivamente por expresión de las distintas variedades de uvas o sus mezclas, sanas, limpias y maduras; filtrado y estabilizado.

Deberá estar libre de semillas, restos de piel, así como de cualquier cuerpo o sustancia extraña.

El color, olor y sabor serán los característicos de la fruta madura, sin olores o sabores extraños, y podrá expendirse gasificado con gas carbónico, a una presión no menor de 1,5 atm a 21°C.

Presentará una acidez de 0,45 a 0,85/100 ml en ácido tartárico; un pH variable entre 3,1 y 4,1; un contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 17 y 25 g/100 ml.

Artículo 1063

Se entiende por Jugo o Zumo de manzana, el producto sin fermentar obtenido por expresión y filtración exclusivamente de diferentes variedades de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias.

Presentará una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C.

Tendrá una acidez de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml.

Se expenderá estabilizado por métodos físicos o químicos admitidos para los jugos o zumos en general.

Artículo 1064 - (Dec 444, 6.2.74)

"Se entiende por Jugo de Ananá, el producto sin fermentar que se obtiene después de tamizado en forma adecuada el resultante de la expresión mecánica del fruto del ananá (Ananas comosus), sanos, limpios, maduros.

Se considerará como jugo el producto obtenido a partir de jugos concentrados según lo establecido en el Artículo 1048.

Este producto responderá a las siguientes condiciones:

- a) Tendrá el color, aroma y sabor característicos del jugo fresco.
- b) El contenido de sólidos solubles será no menor de 12,0% (determinados por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y expresados en grados Brix en la Escala Internacional para Sacarosa).
- c) El contenido en sólidos insolubles en suspensión no será superior a 3% en peso determinados por gravimetría sobre el centrifugado, lavado y desecado a 100-105°C).
- d) La acidez no será superior a 1,20% expresada en ácido cítrico anhidro.
- e) En contenido en etanol no será superior a 0,3% en peso.
- f) Estará libre de microorganismos patógenos, toxicogénicos u otros que puedan desarrollarse durante su almacenamiento.
- g) El contenido de filamentos de mohos no será superior a 20% de campos positivos por el método de Howard.
- h) Estará libre de sustancias extrañas.
- i) Queda permitido el agregado de ácido l-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada y en función de antioxidante, el que no deberá declararse en el rótulo.

j) Para su conservación podrá aplicarse alguno de los sistemas permitidos de acuerdo al Artículo 1044 ó 1045 del presente Código.

Este producto se rotulará: Jugo de Ananá.

Se consignará en el rótulo el sistema empleado para su conservación (por ej: Pasteurizado, con conservante permitido).

Artículo 1065

Exceptuando los jugos concentrados de uva, manzana, pera, pomelo, naranja y demás cítricos, se admite la adición de hasta 1,5 g por kg de ácido fórmico.

Artículo 1065bis - (Dec 9005, 20.12.72)

"Con la denominación de Néctar de ... (damasco, ciruela, durazno, manzana, pera), se entiende el producto no fermentado pero fermentable, constituido exclusivamente por: No menos del 50% en volumen del jugo y pulpa en las proporciones que existan normalmente en la fruta correspondiente; adicionado de una solución de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, o miel, con o sin el agregado de ácidos orgánicos: cítrico, tártrico, málico o sus mezclas. Envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación.

- a) Las frutas empleadas deberán ser maduras, sanas y limpias.
- b) La pulpa de la fruta deberá ser finamente dividida, tamizada y homogeneizada.
- c) El producto terminado deberá estar libre de fragmentos de hojas, piel, semillas o huesos, pedúnculos u otras sustancias extrañas.
- d) Tendrán el color, sabor y aroma propios de la fruta madura y no presentarán alteraciones producidas por microorganismos u otros agentes físicos, químicos o biológicos.
- e) No deberá contener residuos de plaguicidas.
- f) No podrán ser adicionados de sustancias espesantes o estabilizantes.
- g) Podrán ser adicionados de ácido l-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada en función de antioxidante, pero no deberá ser mencionado en el rótulo ni como agregado, ni como antioxidante.
- h) El néctar deberá ocupar no menos del 90% en volumen, de la capacidad del envase, entendiéndose como tal el volumen de agua destilada a 20°C que puede contener el envase cerrado cuando está totalmente lleno. Los néctares de las frutas mencionadas deberán responder a las siguientes características:

	Damasco	Ciruela	Durazno	Manzana	Pera
Sólidos solubles g/100 g, Mín	15	15	14	15	14
Sólidos insolubles g/100 g, Mín	0,4	0,3	0,3	0,4	1,0
Azúcares totales en azúcar invertido g/100 g, Mín	10	13	13	13	13
Acidez en ácido cítrico anhidro g/100 g, Máx	0,8	0,8	0,4	0,5	0,4
pH	3,8 a 4,2	3,0 a 3,5	3,5 a 4,2	3,3 a 4,2	3,8 a 4,2
Nitrógeno amínico en N. mg/100g, Mín	6,5	7,0	6,5	3,0	3,0
Etanol en volumen s/100 g, Máx	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Hidroximetilfurfural mg /100 g, Máx	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Viscosidad aparente en segundos, Mín	30	30	30	30	30
Ensayo de homogeneidad, V/V %, Mín	98	98	98	98	98
Sedimento en volumen %, Mín	30	30	20	30	50

Los sólidos solubles se determinarán por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y se expresarán en grados Brix en las escalas internacionales para sacarosa. La viscosidad aparente según el método de Lamb y Lewis (JAOAC 1959, Vol. 42, pág. 411). Las demás determinaciones según técnicas IRAM.

Rotulaciones.

Estos productos se rotularán: Néctar de ..., indicando el nombre de la fruta correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, siendo optativa la mención de la variedad o color.

Podrán asimismo presentarse en forma de mezcla, en cuyo caso se rotularán: Néctar de ... y de ..., indicando los nombres de los néctares constituyentes en el orden de sus proporciones.

Cuando se hubiere utilizado miel como edulcorante deberá rotularse: Néctar de ... con miel.

Si se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes totales, deberá rotularse: Néctar de ... con azúcar y miel.

Si la proporción de miel fuere inferior al 25% de los edulcorantes totales, no deberá mencionarse su presencia.

En el rótulo se consignará el volumen neto expresado en centímetros cúbicos o mililitros, así como toda otra exigencia reglamentaria.

GASES

Artículo 1066 - (Res 2451, 10.11.88)

"El Anhídrido carbónico o Gas carbónico o Dióxido de carbono tanto en su estado líquido como gaseoso, que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente, o como refrigerante por inyección directa sobre alimentos, deberá satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Dióxido de carbono: mínimo 99,8% en volumen, muestra extraída de la válvula de consumo de líquido de tanques de almacenamiento a granel o extraída con el cilindro en posición horizontal cuando se use este tipo de envase. En ambos casos la muestra tomada se debe encontrar al estado líquido.
- b) Monóxido de carbono: máx 50 cm³/m³ (ppm en volumen).
- c) Residuos no volátiles (aceites): máx 10 mg/kg (ppm en masa)
- d) Dióxido de azufre: máx 5 cm³/m³ (ppm en volumen)
- e) Hidrocarburos volátiles, expresados como metano: máx 20 cm³/m³ (ppm en volumen/)
- f) Fosfina, sulfuro de hidrógeno y otras sustancias orgánicas reductoras capaces de reaccionar con el ión diamino argéntico en solución acuosa: deberá cumplir el ensayo (United States Pharmacopeia XVII Ed) Norma IRAM 41178".

Artículo 1067

El Nitrógeno que se emplea como propelente u otros usos deberá contener no menos de 99% en volumen de N₂; y no más de 1% en volumen de la mezcla de bióxido de carbono y oxígeno.

Artículo 1068

El Oxido nitroso o Monóxido de Nitrógeno (N₂O) que se emplea como propelente deberá contener no menos de 97% en volumen de N₂O. No contendrá sustancias oxidantes ni reductoras; sólo podrá contener no más de 0,5 mg de bióxido de carbono por litro (0,25 por 1000 ml de CO₂).

HIELO

Artículo 1069

Se entiende por Hielo, sin otro calificativo, el producto obtenido por congelación del agua potable al estado de reposo.

Se presentará en bloques opacos y traslúcidos en capas delgadas, con aspecto turbio y lechoso.

Artículo 1070

Se entiende por Hielo claro o semitransparente, el producto obtenido por congelación del agua potable agitada mecánicamente durante el proceso.

Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

Artículo 1071

Se entiende por Hielo cristalino o Hielo cristal, el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Presentará un aspecto transparente en toda su masa y al examen químico deberá responder a la materia prima empleada y por el examen bacteriológico a las condiciones establecidas para el agua potable.

Artículo 1072

Se entiende por Hielo seco o Nieve carbónica, el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

Presentará un peso específico de 1,1 a 1,5 (según el procedimiento de fabricación). Temperatura: -78,4°C. Poder total de absorción, incluso acción refrigerante del gas frío formado, 158 calorías por kilogramo.

Artículo 1073

Se entiende por Hielo de salmuera, las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (-21°C a -26°C).

HELADOS Y POLVOS PARA PREPARARLOS

Artículo 1074 - (Res 2141, 5.9.83)

"Con la denominación genérica de Helados, se entienden los productos obtenidos por mezclado congelado de mezclas líquidas constituidas, fundamentalmente, por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes consignados en este artículo, con el agregado de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

El producto final presentará una textura y grado de plasticidad característicos que deberán mantener hasta el momento de ser consumido.

Los helados podrán presentarse con recubrimiento diversos tales como baños de repostería, coberturas u otros, previamente autorizados.

Serán considerados como ingredientes las siguientes las siguientes materias alimenticias:

- a) Agua potable.
- b) Leche fluida, evaporada, condensada, desecada (entera, parcialmente descremada o descremada).
- c) Crema de leche, manteca.
- d) Edulcorantes nutritivos con excepción de lactosa, aceptados por el presente Código, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- e) Huevos y/o yemas frescos, congelados o en polvo.

En caso de emplearse huevos congelados, la temperatura de descongelamiento no deberá ser mayor de 10°C en la masa.

No se deberá descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

- f) Dulce de leche, yoghurt.
- g) Frutas frescas, confitadas, secas o desecadas, en conserva, pulpas, jugos, jarabes, jugos concentrados, dulces de frutas.
- h) Productos fruitivos: cacao y/o chocolate, malta, café.
- i) Bebidas fermentadas y alcohólicas: vinos, licores, bebidas destiladas y otras autorizadas por el presente Código.
La adición de alcohol calculada como alcohol absoluto no debe ser mayor de 3% p/p.
- j) Granos o semillas: enteros, en trozos, en pasta, tostados o no, autorizados por el presente Código.
- k) Otros productos que autorice la autoridad sanitaria competente".

Artículo 1075 - (Res 2141, 5.9.83)

"Queda permitido agregar a los helados los siguientes aditivos alimentarios autorizados por el presente Código, los que podrán no ser declarados en el rotulado, con la excepción de las sustancias aromatizantes y/o colorantes:

- a) Esencias naturales y/o sintéticas.
- b) Colorantes naturales consignados en el Artículo 1324.
- c) Ácidos orgánicos y/o sus mezclas y/o sus sales alcalinas.
- d) Fosfatos de sodio, potasio o calcio y/o polifosfatos de sodio y/o potasio, autorizados por el presente Código, en cantidades no superiores a 0,2% p/p, expresados en pentóxido de fósforo.
- e) Sorbitol, en cantidad no superior a 5,0% p/p.
- f) Espesantes/estabilizantes autorizados, en cantidad no superior a 0,5% p/p en el producto terminado.
- g) Emulsionantes autorizados en cantidad no superior a 0,5% p/p en el producto terminado.
- h) Se permitirá el agregado de aire y/o gas carbónico (dióxido de carbono).

El volumen de gas incorporado por cada 100 ml de mezcla fundida no podrá ser mayor de 120% calculados según la siguiente expresión:

$$\frac{\text{Vol. total del congelado} - \text{Vol. de la mezcla fundida (a 20°C)}}{\text{Volumen de la mezcla fundida (a 20°C)}} \times 100$$

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

ANEXO I

ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 3. HELADOS COMESTIBLES

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
3.1. Helados listos para el consumo		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,1
355	Acido Adípico	0,2
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,1
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,1
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,1
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio -(di) Tartrato	0,1
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,1
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sodio -(tri) Fosfato, Sodio -(tri) Monofosfato, Sodio -(tri) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio -(di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio -(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio -(tri) Difosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio -(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio -(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio -(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	0,2 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio -(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa *
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa *
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa *
*para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cacao.		

AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Excepto para helados que contienen cacao		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,015
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5' Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,015
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	qs
140ii	Clorofilina	qs
141i	Clorofila Cúprica	qs
141ii	Clorofilina Cúprica	qs
143	Verde indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0,01
150a	Caramelo I – Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
153	Carbón Vegetal	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,02 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,015
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
161b	Luteína	0,015
162	Rojo de Remolacha/Betaína	qs
163i	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	1,0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Pliglicerol Polirricinoleato, Esteres de poliglicerol y Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,3

481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,05
492	Sorbitan Triestearato	0,05
494	Sorbitan Monooleato	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	0,05
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	1,0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Esteres de poliglicerol y Ac. Ricinoleico interesterificado	0,5
447	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,3
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,05
492	Sorbitan Triestearato	0,05
494	Sorbitan Monooleato	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	0,05
ESPELANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,2 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio -(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
SECUESTLANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
385	Sodio (di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio (di) EDTA, Sodio -(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
3.2. Mezclas para preparar helados		

Se admiten las mismas funciones que para 3.1. y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

Artículo 1076 - (Res 2141, 5.9.83)

"Las mezclas fluidas de las que por posterior congelación se obtengan los distintos tipos de helados deberán ser sometidas a un tratamiento térmico de 60-65°C durante 30 minutos como mínimo u otro equivalente aprobado por la autoridad sanitaria que garantice la destrucción de los germenos patógenos y/o las toxinas termolábiles.

A continuación, si las mezclas no son utilizadas en un plazo máximo de una hora, deberán ser enfriadas en todas sus partes y mantenidas a una temperatura no mayor de +6°C hasta la congelación, que deberá ser realizada dentro de las 24 horas.

Los ingredientes que no puedan ser sometidos al calor, tales como las frutas y/o pulpas, deberán ser sanas, maduras y en debidas condiciones de higiene.

Queda prohibido elaborar helados:

- a) Con agua no potable.
- b) Con leche cuya acidez sea mayor de 0,18% p/v expresada en ácido láctico.
- c) Con crema de leche cuya acidez sea mayor de 0,30% p/p expresada en ácido láctico.
- d) Con agregado de sustancias grasas distintas a la grasa de leche.
- e) Con materias primas y/o ingredientes que no respondan a las exigencias del presente Código y/o no sean aptas para el uso a las que se las destina.
- f) En recipientes metálicos que no cumplan con las exigencias de los Artículo 185 y 187 de presente Código".

Artículo 1077 - (Res 310, 22.3.88)

"De acuerdo a sus características y/o a los ingredientes empleados en su elaboración, los helados se clasifican en:

1. Helados de agua o Sorbetes: esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua. Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Extracto seco, Mín: 20,0% p/p
- Materia grasa de leche, Máx: 1,5% p/p

2. Helados o Helados de leche: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche. Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Sólidos no grasos de leche, Mín: 6,0% p/p
- Materia grasa de leche, Mín: 1,5 % p/p

3. Cremas heladas o Helados de crema: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche y han sido adicionados de crema de leche y/o manteca. Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Sólidos no grasos de leche, Mín: 6,0 % p/p
- Materia grasa de leche, Mín: 6,0 % p/p

Los helados definidos en los Incs precedentes que se expendan envasados, deberán rotularse:

Helados de agua o Sorbete; Helado o Helado de leche; Crema helada o Helado de crema, según corresponda y por debajo de esta denominación deberán figurar con caracteres de buen tamaño y visibilidad, la leyenda: de ..., indicando el nombre de componente o fruta que lo caracteriza o bien la expresión: Sabor a ... cuando ha sido adicionado de una esencia permitida, seguido de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Para poder incluir en su denominación y/o rotulación el nombre de una fruta, los distintos tipos de helados definidos en los Incs precedentes 1, 2 y 3 deberán ser adicionados, previamente a la congelación, de no menos de 20% p/p de jugo y/o pulpa y/o trozos de la misma.

En el caso de frutas ácidas (limón, grosella, frambuesa y frutilla), de kumquat (quinoto) y de banana, el agregado no será menor del 10% p/p. En el caso de frutas secas y coco rallado, el agregado no será menor del 8% p/p.

Se permite el refuerzo del aroma con esencias autorizadas, con declaración en el rotulado.

Cuando la denominación de los distintos tipos de helados definidos precedentemente signifique o dé a entender que el producto contiene huevo, deberá presentar un contenido mínimo de yema del 3% p/p.

Los helados que se denominen de chocolate deberán ser adicionados de no menos del 3% p/p de cacao en polvo y/o chocolate.

También podrán denominarse con nombres de fantasía, o tradicionales, impuestos por el uso, tales como: Crema rusa, Crema marrón glacé, Crema americana u otras. En caso de utilizar la palabra crema en la designación los helados deberán responder a las exigencias del Inc 3 del presente artículo.

4. Torta Helada o denominaciones similares: corresponden a los productos elaborados con los distintos tipos de helados definidos precedentemente a los que se ha agregado diversos ingredientes tales como bizcochuelo, masa de tortas, sustancias alimenticias de relleno, sustancias decorativas y otros productos alimentarios aceptados por el presente Código.

La base helada, excluidas las sustancias de relleno y/o decoración, deberá cumplir los requisitos especificados precedentemente para cada tipo de helado.

Estos productos se rotularán:

Torta helada de o con un nombre de fantasía debiendo consignar a continuación la descripción y/o denominación del o de los helados que constituyan la base helada, según correspondiera, y de los demás productos alimentarios de relleno y/o decoración.

5. Helados de bajo contenido glucídico: esta denominación corresponde a helados modificados en su contenido glucídico.

Deberán responder a las exigencias generales para productos dietéticos y en particular a las correspondientes para productos de bajo contenido glucídico.

En el caso de contener edulcorantes no nutritivos, deberá declararse su presencia cualitativamente y cuantitativamente con letras de un tamaño no menor de 2,0 mm de altura y 1,0 mm de ancho.

Los helados y tortas heladas y productos similares que se expendan envasados y rotulados deberán consignar en los rótulos de cada unidad, el peso o volumen neto y las materias primas y aditivos utilizados, en orden decreciente de sus proporciones.

La fecha de elaboración (mes y año) y/o la fecha de vencimiento (mes y año), deberán consignarse en los envases de expedición y documentos que los acompañen.

Los helados definidos en el Inc 5, deberán además, consignar en el rotulado la fecha de elaboración (día, mes y año) y la fecha de vencimiento de aptitud (día, mes y año).

En los establecimientos que elaboran helados en forma artesanal y expendan en forma directa al público, se deberá anunciar en forma visible y clara el tipo de helado según la clasificación precedente y la mención del componente o fruta que lo caracteriza.

Cuando se emplean sustancias aromatizantes autorizadas deberá declararse Con sabor a ...

Asimismo deberá declararse la cantidad aproximada en peso (gramos) o volumen (cm³) de los helados que se suministren en las presentaciones cuyo peso sea superior a 250 g".

(Res 305 del 26.03.93) - "Los helados que respondan a las características definidas en el Inc 5, elaborados en forma artesanal (Helados Dietéticos Artesanales) podrán expendirse en los mismos locales donde se expendan los helados artesanales, pero en un área distinta, dentro del mismo local, se deberá exhibir las exigencias de rotulación del Artículo 1345, a excepción del Inc c).

El expendio debe realizarse ya sea en la planta de elaboración o en sucursales de la misma empresa".

Artículo 1077 bis: En los rellenos para helados listos para su uso se permite agregar los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5

450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Uruçu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	

Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato,Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P205)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Esteres gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Esteres de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato,Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5

492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

En los polvos para preparar rellenos para helados, se admiten las mismas funciones que para rellenos para helados, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que, el producto listo para consumo, responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

Artículo 1078 - (Res 2141, 5.9.83)

"Los distintos tipos de helados deberán, responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

I. Helados de elaboración industrial:

a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de $1 \times 10^5/g$.
2. Bacterias coliformes: Más de $1 \times 10^2/g$.
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de $1 \times 10^2/g$.
5. Salmonella: Presencia en 50 g
6. **(Res 23, 30.01.95)** "Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo".

b) Ausencia de toxinas microbianas.

II. Helados de elaboración artesanal:

a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de $2 \times 10^5/g$
2. Bacterias coliformes: Más de $1,5 \times 10^2/g$
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de $5 \times 10^2/g$
5. Salmonella: Presencia en 50 g
6. **(Res 23, 30.01.95)** "Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo".

b) Ausencia de toxinas microbianas".

Artículo 1079 - (Res 2141, 5.9.83)

"Los establecimientos que elaboren helados en forma artesanal y los expendan al público al detalle y/o los envíen a otros locales para su venta directa al público, deberán cumplir las siguientes exigencias:

- a) Presentar ante la autoridad sanitaria competente, la declaración de la composición de las mezclas básicas en lo que respecta a los componentes indicados en el Artículo 1074 Inc a), b), c), d) y e).
- b) Mantener los vasitos, cucuruchos y otros elementos en el lugar de expendio de los helados, en adecuadas condiciones de higiene, así como las cucharitas de madera o material plástico, las que deberán ser entregadas por el expendedor, no pudiendo permanecer al alcance del público.

c) No expender helados que contengan dióxido de carbono en forma de nieve carbónica, escamas de hielo y/o restos de la mezcla congeladora".

Artículo 1079bis - (Res 711, 25.4.85)

"Con las denominaciones genéricas de Polvo para preparar helados, Preparado básico para helados y similares, se entienden los productos en polvo elaborados en base a ingredientes consignados en el Artículo 1074 con el agregado optativo de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

Estos productos reconstituidos con agua y/o leche y/o zumos de frutas en la proporción, que así como las instrucciones de preparación, deben figurar obligatoriamente en el rotulado, permitirán la obtención de un producto final que responda, de acuerdo a su denominación, a todas las exigencias del Artículo 1077 del presente.

Deberán presentar un contenido máximo de humedad de 5% y responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 h: mayor de $5 \times 10^4/g$
2. Bacterias coliformes: Más de 10/g
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de 10/g
5. Salmonella: presencia en 25/g
6. Bacillus cereus: Más de 100/g

b) Hongos y/o levaduras: Máx: $5 \times 10/g$

Deberán denominarse: ... para preparar helados de ..., indicando el tipo de helado y el nombre del componente que los caracteriza o bien ... para preparar helado de ..., indicando el tipo, con sabor a..., cuando han sido adicionados de una esencia permitida, seguida de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Deberán consignar en el rótulo, la fecha de vencimiento, el peso neto y la indicación de la cantidad en peso de producto final, que se puede preparar con el contenido del envase.

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO DE ASIGNACION DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LIMITES EN ALGUNAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

**ANEXO I
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 3. HELADOS COMESTIBLES

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
3.3. Polvos para preparar helados		
Se admiten las mismas funciones que para 3.1.; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación.		
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341iii	Calcio (tri) Fosfato	1,0